



ASPer anjur pertandingan masakan



UPM, 27 Jan – Pusat Asasi Sains Pertanian (ASPer) telah menganjurkan program Asasi Grandmaster Chef yang merupakan aktiviti team building berbentuk pertandingan masakan dan latihan amali untuk staf dan pelajarnya.

Sebanyak 13 kumpulan yang terdiri daripada pensyarah, staf, pelajar ASPer dan Alumni ASPer telah menyertai pertandingan masakan yang berorientasikan produk Maggi.

Setiap kumpulan bebas menghasilkan kreativiti masakan dengan menggunakan peralatan dan bahan-bahan asas yang dibekalkan dengan bertemakan kelangsungan hidup (survival).



Pertandingan yang diberi masa 30 minit itu dinilai berdasarkan kelazatan makanan dan kreativiti hiasan.

Pengarah ASPer, Prof. Dr. Mahiran Basri berkata aktiviti itu dapat membentuk semangat kerja berpasukan, perkongsian pengalaman, idea dan tenaga serta membentuk budaya kerja cemerlang dalam kalangan warga ASPer.

Selain itu, ia membantu meningkatkan interaksi pelajar dengan pensyarah mereka," katanya.

Kumpulan Bunga Lawang muncul juara dengan menu 'bola-bola maggi' berperisa rendang dan memperolehi set sumbangan khas daripada Bahagian Makanan Maggi, Syarikat Nestle (Malaysia) Berhad.



Selain itu, kumpulan lain menyediakan murtabak maggi, omelet maggi dan maggi gulung.

Selain Chef Muluk, Chef Johari Idrus atau dikenali sebagai Papa Joe MasterChef Malaysia dan Felo Perunding UPM, Chef Kadir turut menyampaikan demonstrasi masakan karbonara spaghetti sebagai penutup itu.

Berita ini disediakan oleh Syifarida Muhamad Zaki, 03-8946 6154 (Photo) Mohd Hasrul Hamdan, 03-8946 6189

Hak Cipta Terpelihara 2007
Universiti Putra Malaysia